日立IHクッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

型式 HT-B8	（ブラック）	トッププレート幅 60cm
型式 HT-B8S	（シルバー）	
型式 HT-B8FS	（シルバー）	トッププレート幅 60cm（レンジフードファン連動システム付）
型式 HT-B8WS	（シルバー）	トッププレート幅 75cm
型式 HT-B8WFS	（シルバー）	トッププレート幅 75cm（レンジフードファン連動システム付）

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置工事説明書とともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

HT-B8S

HT-B8WFS

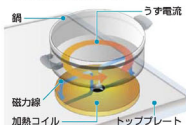
ご使用になる前に

大火力ダブルIHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.12

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理（イメージ図）

コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

適温サインの炒めもの・ステーキ

●炒めものやステーキの決め手は、火力の調節とタイミング。鍋の予熱を検知して、食材を入れる最適なタイミングをお知らせ。

使える、使えないフライパンがあります。必ず➔P.12に記載のフライパンをご使用ください。

ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」

●さんま5尾を一度に焼き上げ。26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼ける。
●おいしく焼けて手間いらず「水なし自動両面焼き」。
●気になる煙・においをカット「脱臭機能付」。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。➔P.34

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。

3口すべて上面操作

●操作パネルを、3口すべて上面に配置。調理の具合を確認しながら、らくな姿勢で火加減調節。

操作部に水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。➔P.47、48

音声ガイド

●自動調理終了時や安全機能が働いたときに音声でお知らせ。

音声ガイドは、音量の調節や聞き直しができます。
必要でないときは、切ることもできます。➔P.36

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品 …… 4
●安全上のご注意 …… 6
●IHクッキングヒーターでの調理の手順 …… 10
●使える鍋などを準備する …… 12
●知っておいていただきたいこと …… 14

使いかた

●左・右ヒーターで調理をする
・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める …… 16
・揚げる …… 18
・保温 …… 20
・適温サイン炒めもの・ステーキ …… 21
●左・右ヒーターで自動調理をする
・自動炊飯 …… 22
・自動湯わかし …… 24
●中央ヒーターで調理をする
・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める …… 25
・煮込み・保温 …… 26
●グリルで調理をする
・グリル調理のポイント …… 27
・グリルで自動調理をする …… 28
・グリルで手動調理をする …… 30
・グリルでオーブン調理をする …… 32
・追加焼きをする …… 34
●便利に使う
・タイマーを使う …… 35
・操作をロックする …… 36
・音声の音量設定・聞き直し …… 36
・レンジフードファン連動システムを使う …… 37
・メロディーをブザーに切り替える …… 37

長くお使いいただくために

●お手入れ …… 38
●故障かなと思ったら …… 42
●火力の目安について …… 49

料理集

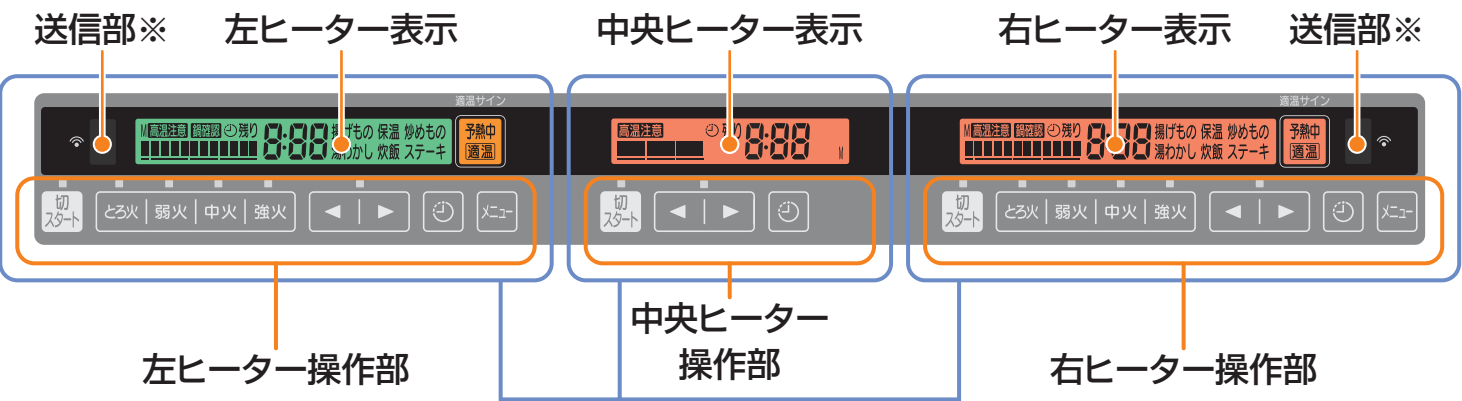
50~62

仕様・その他

●保証とアフターサービス …… 63
●「ご相談窓口」 …… 63
●仕様 …… 裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・付属品

上面操作パネルのはたらき

※送信部はレンジフードファン連動システム付のみ

左・右・中央ヒーターを使う P.16〜25

IHヒーターの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

- ●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
- ●火力、メニューなど設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

操作部に水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。P.47、48

P.00 は主な説明のあるページです。
※イラストは、HT-B8WFSで説明しています。

※収納するときも扉の中央部（マーク部）を押してください。

付属品

◆天ぷら鍋（1個）揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理（炒めもの・煮ものなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。

部品の交換・追加購入

2007年7月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HT-B10TS 005	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HT-B10TS 007	2,520円（税抜2,400円）
天ぷら鍋	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

前面操作パネルのはたらき

電源

電源の入・切を行います。

- ●スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

レンジフードを使う P.37

レンジフードの操作を行います。
（レンジフードファン連動システム付のみ）

音声を使う P.36

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする P.36

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

- ●ロックの設定・解除はボタンを3秒間押します。
- ●設定内容は電源を切っても記憶しています。

グリルを使う P.26〜34

グリルの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。

- ●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
- ●火力、メニューなど設定後、3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

グリルをクリーニングする

グリルの庫内をクリーニングします。 P.41

- ●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険 この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

注意 この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

危険

●**火災・感電・けがの原因になります。**

本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または ➔P.63「ご相談窓口」にご相談ください。

警告

●**火災・感電・けがの原因になります。**

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける

アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

警告

●火災・感電・けがの原因になります。

調理中は

●カレー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない。

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。

鍋底が変形したものは使わない。

・鍋はヒーターの中央に置いてください。

・必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。➔P.18

●油は500g(560mL)未満では調理しない。

油は500g(560mL)~800g(900mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る。

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど調理器具以外のものは置かない

●トッププレートの上に物を置かない

下記の物は特に注意してください

・可燃物や引火物(ふきん・紙・アルミホイル・油など)

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

●吸・排気口に指を入れない

●吸・排気口に水を入れない

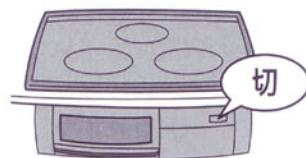
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

●本体に水をかけない

使用後は

●使用後は電源を切る

使わないときは、前面操作パネル部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない

使用中(調理中)・使用後は

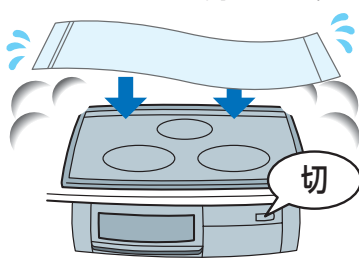
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
●他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
●トッププレートの表示部や上面操作パネル部の上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない
●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る
●シチュー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると突然沸とうして飛び散ることがあります。

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する

●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

お手入れは

お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。
●受皿には、例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れや自動調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を繰り返し調理しない
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火する恐れがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
※続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。
●前面操作パネル部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まって前面操作パネル部が開かなくなる恐れがあります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿などを置かない
火災・故障の原因となります。
※ヒーターが入ると加熱されます。

●左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
•ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
•キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しくはたらかない原因。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐもの。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
•「IH」または「CHIH」付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●上面の操作キーに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがあります
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因になります
適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央 左　右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど （中央ヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など） ➔P.12～13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
保温	中央 左　右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど （中央ヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など） ➔P.12～13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
揚げもの温度コントロール 揚げる	左　右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン 炒めもの（炒める）	左　右	適温サイン には必ず ➔P.12 に記載のフライパンを使う	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン ステーキ（焼く）	左　右	適温サイン には必ず ➔P.12 に記載のフライパンを使う	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
煮込み	中央	鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
魚焼き オーブン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33	材料を焼網に載せる

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし	左　右	鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動炊飯	左　右	鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動魚焼き 自動オーブン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33	材料を焼網に載せる

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

左・右・中央ヒーター操作部

左・右ヒーター・グリル

左・右ヒーター ➔P.16～24
グリル ➔P.26～34

1 電源を入れる

電源 切/入

2 火力またはメニューを選ぶ

左 右 とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 メニュー

グリル 自動 手動

3 通電をスタートする

切 スタート 左 右

切 スタート グリル

中央ヒーター

➔P.25

1 電源を入れる

電源 切/入

2 火力を押す

3 通電をスタートする

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

➔P.35

■調理が終わったら、通電を切る

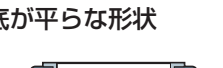
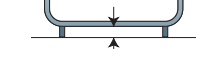
●自動で調理します。メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●グリル自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。➔P.34

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

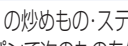
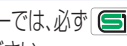
■お手入れする

➔P.38～41

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●吸・排気カバー
- ●吸気口ポケット
- ●排気口ポケット
- ●天ぷら鍋
- ●操作パネル
- ●グリル部

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える◯　使えない✕を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の SG IH または SG CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

ご注意　ホーロー加工した鍋を使うときは、空炊きをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

			左・右ヒーター	中央ヒーター
材質	鉄・鋳物・鉄ホーロー		◯	
材質	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	◯	
材質	ステンレス	18-8 18-10タイプ（磁石がつかない）	◯ 底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	◯
材質	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	◯ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	◯
材質	多層鍋	間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	✕	◯
材質	アルミ・銅		✕	◯ 打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります
材質	ガラス・陶磁器（土鍋など）直火用魚焼き網（SG IH または SG CH-IH 付、IHで使えると表示しているものも含む）		✕	✕ 超耐熱ガラスは使えます
形状	底が平らな形状		◯ 平らな底の直径12～26cmのもの	◯ 平らな底の直径12～18cmのもの
形状	底に反りや脚のある形状		◯ 反りや脚が3mm以下	
形状	底がまるい形状		✕	

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

適温サインで使えるフライパンについて

適温サインの炒めもの・ステーキメニューでは、必ず SG IH または SG CH-IH 付のフライパンで次のものを使用してください。
●底の径が18～26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●底が平らなもの（底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

推奨フライパン（2007年7月現在）
品名：フライパン　型式：106865※
希望小売価格：11,550円（税抜11,000円）

推奨フライパン（2007年7月現在）
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：LF-24※
希望小売価格：26,250円（税抜25,000円）

推奨いため鍋（2007年7月現在）
品名：いため鍋　型式：106834※
希望小売価格：12,600円（税抜12,000円）

⚠警告　上記以外のフライパンを使用すると、油が過熱され発火する恐れがあります。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず SG IH または SG CH-IH 付の鍋で次のものを使用してください。
※下記以外のやかんや鍋を使用すると、自動調理（湯わかし、炊飯）が正しくできません。

自動湯わかし
●鍋底の径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

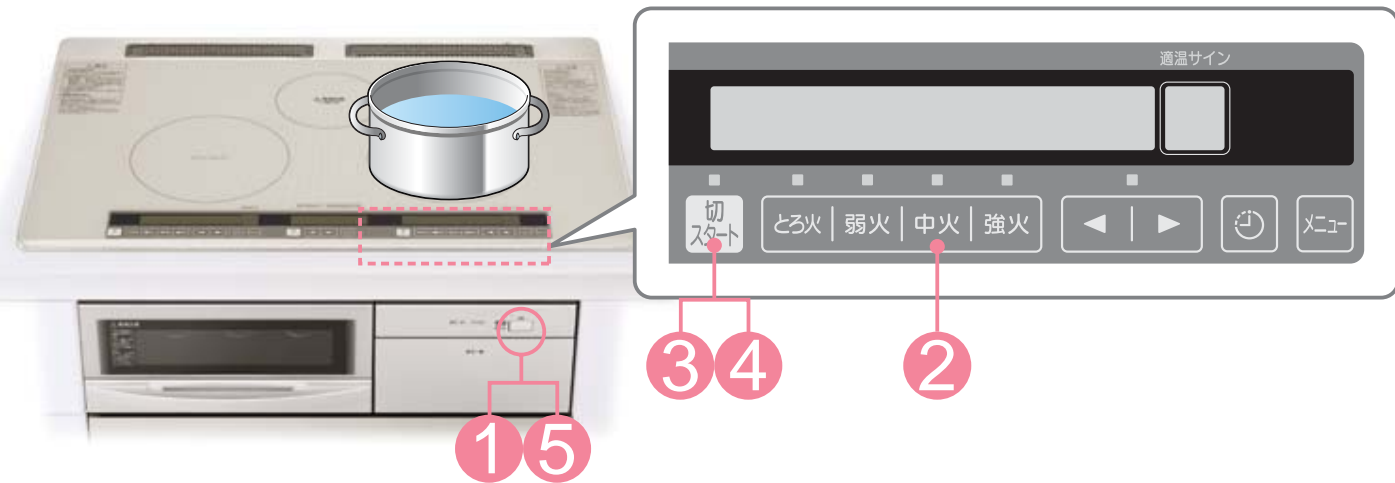
自動湯わかし推奨ケトル（2007年7月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,500円（税抜10,000円）

自動炊飯
●鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

自動炊飯推奨鍋（2007年7月現在）品名：両手鍋
型式：106087※　希望小売価格：7,245円（税抜6,900円）

※お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

IHヒーターで、使える◯　使えない✕を確認する

お知らせ　右ヒーターで説明しています。（左・右どちらのヒーターでも確認できます。）

準備　確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2　中火 を押し
ランプを点灯させる

3　切/スタート を約1秒押し、**通電する**
火力表示を見る

4　確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

※ 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

使える鍋、使えない鍋の表示

◯ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱がスタートします。

火力バー

✕ 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。

「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅